

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :
(A n'utiliser que pour les
commandes de reproduction).

2 285 786

A7

CERTIFICAT D'UTILITÉ *

(21)

N° 75 07571

(54) Machine pour pétrir des articles de charcuterie.

(51) Classification internationale (Int. Cl.²). A 23 B 4/02; A 22 C 17/00.

(22) Date de dépôt 11 mars 1975, à 15 h 53 mn.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée : *Demande de brevet déposée en Suisse le 19 septembre 1974, n. 12.711/74 au nom de la demanderesse.*

(47) Date de la mise à la disposition du
public du certificat d'utilité..... B.O.P.I. — «Listes» n. 16 du 16-4-1976.

(71) Déposant : Société dite : EDMUND BARTH AG., résidant en Suisse.

(72) Invention de : Ernst Meyer et Hans Mettler.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire : Cabinet Madeuf, Conseils en brevets.

* La présente publication n'a pas été précédée d'une publication de la demande correspondante.

U

Vente des fascicules à l'IMPRIMERIE NATIONALE, 27, rue de la Convention — 75732 PARIS CEDEX 15

La présente invention concerne une machine pour pétrir des articles de charcuterie dans un tambour rotatif.

Il est connu de soumettre des articles de charcuterie sa-
lés par le procédé d'injection, par exemple des jambons, à un
5 pétrissage afin de répartir l'action de la saumure uniformément
sur toutes les parties de la viande. Ce traitement d'articles de
charcuterie s'est de plus en plus répandu ces derniers temps, en
particulier depuis que l'addition de phosphates à la saumure est
officiellement autorisée.

10 Le pétrissage des articles de charcuterie s'effectue dans
le cas d'une machine connue à l'intérieur d'un tambour rotatif
dans lequel des morceaux de viande sont placés librement de ma-
nière à être entraînés continuellement par des saillies prévues
sur la paroi interne du tambour et ainsi être soulevés et en-
15 suite amenés à retomber. Le tambour rotatif présente une enve-
loppe cylindrique comportant des éléments orientés vers l'inté-
rieur, par exemple sous forme de nervures longitudinales, qui
constituent lesdites saillies.

Cette réalisation connue du tambour rotatif présente dif-
20 férents inconvénients pour le domaine d'application cité. D'une
part un tel tambour rotatif n'est pas satisfaisant sur le plan
de l'hygiène puisque les saillies sont gênantes lors du nettoya-
ge du tambour de sorte que des résidus indésirables de déchets
sont pratiquement inévitables. D'autre part, comme l'expérience
25 le montre, les saillies risquent d'être si fortement chargées
par la masse de produit à traiter en mouvement qu'elles se dé-
forment et ne peuvent plus exercer leur fonction de la manière
requisse. Un autre inconvénient réside en ce que des morceaux de
viande contenant des os ne peuvent pas être traités dans un tel
30 tambour rotatif en raison du risque de cassure d'os.

Or, il s'est avéré que pour une machine du type cité les
inconvénients mentionnés peuvent être évités en prévoyant sui-
vant la présente invention que le tambour rotatif présente une
section angulaire et des surfaces internes lisses.

35 Des essais ont montré qu'un tambour rotatif dont la sec-
tion est par exemple hexagonale et qui présente des surfaces
internes lisses, c'est-à-dire exemptes de saillies, permet aux
articles de charcuterie destinés à être traités dans le tambour,
même s'ils comportent des os, d'être pétris impeccablement.

On utilise bien sûr dans différentes branches industrielles depuis longtemps couramment des tambours rotatifs à section polygonale à d'autres fins, par exemple des tambours à nettoyer ou à polir, mais apparemment on ne s'est pas rendu compte jusqu'à présent des avantages que leur utilisation offre dans le domaine du pétrissage d'articles de charcuterie par rapport aux procédés connus.

Un exemple de réalisation de la machine suivant l'invention est représenté schématiquement au dessin annexé.

La fig. 1 est une vue frontale de la machine suivant l'invention.

La fig. 2 est une élévation latérale de la machine observée du côté du groupe d'entraînement.

La machine se compose essentiellement d'un bâti 1, d'un groupe d'entraînement 2 et du tambour rotatif 3.

Le bâti 1 comprend deux supports 4 et 5 sur chacun desquels est monté un palier 6, 7 destiné respectivement aux tourillons 8 et 9. Chaque support de palier comprend deux pieds inclinés 10 reliés entre eux par une traverse supérieure 11 et une traverse inférieure 12 entre lesquelles se trouvent au-dessous du niveau de montage deux montants verticaux 13. Les pieds 10 des deux supports 4 et 5 sont reliés entre eux par paire, au voisinage de leur extrémité inférieure, par une barre longitudinale 14.

Le groupe d'entraînement 2 comprend un moto-réducteur 15 qui entraîne le tambour rotatif 3 au niveau de son tourillon 9. Le moto-réducteur repose sur une console 16 reliée au support de palier 5 et prenant appui avec un étrésillon 17 sur la traverse inférieure 12 du support de palier 5.

Le support 4 est protégé par une enveloppe en forme de coffrage 18 et le groupe d'entraînement 2 associé au support 5 est protégé par une enveloppe 19. Cette dernière enferme également un appareil de commande pour le groupe d'entraînement ; seule la plaque frontale 20 de cet appareil de commande est visible au dessin. Cet appareil de commande contient entre autres des organes de commutation qui permettent de faire marcher la machine par intermittence, la durée de marche et la durée des temps d'arrêt étant réglables.

Le tambour rotatif 3 présente une section hexagonale

et des surfaces internes lisses. Le nombre des angles peut, dans certaines limites qui dépendent du fonctionnement du tambour rotatif, être différent de six. Dans une paroi latérale du tambour rotatif 3 se trouve une ouverture de remplissage et de vidange fermée par un volet 21 susceptible d'être verrouillé.

Afin de pouvoir plus facilement déplacer la machine, il est prévu au voisinage du support 5 situé du côté d'entraînement deux roulettes 22 et au niveau de l'autre support deux barres de levage amovibles 23 (dont une seule seulement est visible) munies d'une poignée 24. La machine peut être suffisamment soulevée par les barres de levage 23 pour qu'elle ne repose plus que sur les roulettes 22 du côté d'entraînement et puisse alors être déplacée comme une brouette.

REVENDICATION

1 - Machine pour pétrir des articles de charcuterie dans un tambour rotatif, caractérisée en ce que le tambour présente une section polygonale et des surfaces internes lisses.

